

Fires i festes enogastròniques

ENOGASTRONOMIC FAIRS AND FESTIVALS

POBLACIÓ Town	FIRA Fair	PRODUCTES Products
GENER January		
Valls	Gran Festa de la Calçotada	IGP Calçot de Valls, vi DO Tarragona, cava DO Cava, formatge, melmelada, mel, DOP Siurana, DOP Avellana de Reus i IGP Pa de Pàges
Vimbodí i Poblet	Fira de la Tòfona	Tòfona
L'Espluga de Francolí	Fira de St. Vicenç	Pa i tastos de vi i cervesa
FEBRER February		
Forès	Viu el Vi	VI DO Conca de Barberà
MARÇ March		
Urgell	L'Urgell, un passeig entre ametllers	Caminades entre ametllers florits amb tastos de vins als cellers de l'Urgell
ABRIL April		
Montblanc	Setmana Medieval de Montblanc	Vi i cava DO Conca de Barberà
Castellserà	Fira d'Horticultura. Viu l'Hort	Verdures i hortalisses
Valls	Favatada Popular	Faves
MAIG May		
Agramunt	DVins	Mostra de vins i caves de proximitat
Tàrrrega	Firacóc	Mercat i aplec del coc, mostra de productes de fleca, coca de recapte i pastisseria
Valls	Musíc Valls va de vins i Fira de l'Aiguardent	VI DO Tarragona, cava DO Cava i aiguardents
Vila-rodona	Columbarium Tapa	Degustació tapes rest i vins i caves de Vila-rodona
El Rourell	Fira Medieval	Fira amb paradetes de productes agroalimentaris
Rodonyà	Fira't	Vi, cava i altres productes agroalimentaris
Tàrrrega	Fira de la Cervesa Artesana	Cervesa artesana
JUNY June		
Barberà de la Conca	Festa del Trepat	Vi i cava DO Conca de Barberà
La Fuliola	Festes del Segar i del Batre	Blat i cereals
JULIOL July		
Blancafort	Festa del Vi de Vermut	Vermut
Montbrió de la Marca	Maridatge de vins i patés	Vi i patés
Cabra del Camp	Festa del Segar	Blat i cereals

AGOST August		
Cabra del Camp	Festa del Batre	Blat i cereals
L'Espluga de Francolí	Festa de la Verema de la DO Conca de Barberà	Vi i cava DO Conca de Barberà
Belltail	Festa de l'All de Belltail	All de Belltail
Rocafort de Queralt	Terra de Cava	Cava DO Conca de Barberà
Valls	Firagost	VI DO Tarragona, cava DO Cava, melmelades, mel, cervesa artesana, oli DOP Siurana, formatges, cervesa artesana, DOP Avellana de Reus, vermut, productes de proximitat i IGP Pa de Pàges
Sta. Col. de Queralt	Plantada del Sàfrà	Sàfrà
SETEMBRE September		
L'Espluga de Francolí	Festa de la Cervesa	Cervesa artesana
Vilagrassa	Fira de l'Ametlla	Ametlla
Verdú	Festa de la Verema i el Vi	Vi

OCTUBRE October		
Ciutadilla	Fira de la Ceba	Cebes
Agramunt	Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra	Torró i xocolata
Vilanova de Prades	Festa de la Castanyada	Castanyes
Alcover	Fira de Banyolers	DO Cava, DO Tarragona, DOP Siurana, formatges, melmelades, mel, cervesa artesana
Valls	Valls va de tastos	Cervesa artesana i gastronomia
Santes Creus (Aiguamúrcia)	Vitis Aiguamúrcia	Enoturisme i gastronomia
Sta. Col. de Queralt	Som Terra de Sàfrà	Sàfrà

NOVEMBRE November		
Vila-rodona	Fira Agropequària	VI DO Tarragona, cava DO Cava, melmelades, mel, cervesa artesana, oli DOP Siurana, formatges
Vila-rodona	Festa del Vi Jove	Festa del vi i oli nou
Valls	Festa de l'Oli Nou	Festa oli nou
L'Urgell	Un passeig entre oliveres	Visites guiades entre brancals d'oliveres mil·lenàries
Senan	Jornada del Cigronet	Cigronets

DESEMBRE December		
Belianes	Festa de l'Oli de la Vall del Corb	Oli
Preixana	Mercat de Prop, Fira gastronòmica	Productes de proximitat
Valls	Fira de Capons, Au i Mercat de Nadal	VI DO Tarragona, cava DO Cava, formatges, melmelades, oli DOP Siurana, mel, vermut, productes de proximitat
Santes Creus	Fira de Santa Llúcia	VI DO Tarragona, cava DO Cava, melmelades, mel, formatge, cervesa artesana, productes de proximitat

Restaurants

RESTAURANTS

Ofereim plats tradicionals i innovadors, en què destaquen ingredients locals i de temporada, que et permeten gaudir d'una experiència gastronòmica inoblidable.

We offer traditional and innovative dishes, highlighting local and seasonal ingredients, allowing you to enjoy an unforgettable gastronomic experience.



Tota la informació actualitzada al QR!

All the updated information is in the QR code!



Iberik Rocallaura Balneari

Allotjaments

ACCOMMODATION

A La Ruta del Cister, els teus allotjaments van des de cases rurals fins a hotels còmodes, per gaudir d'un descans merescut en un entorn idíl·lic.

On the Cistercian Route, your accommodation range from cozy rural houses to comfortable hotels, allowing you to enjoy a well-deserved rest in an idyllic setting.



Tota la informació actualitzada al QR!

All the updated information is in the QR code!



Ca la Nati de Montblanc

Productors

PRODUCERS

Els nostres productors són coneguts per la seva dedicació a l'artesania i la qualitat, tot oferint-te productes que reflecteixen la riquesa del territori.

Our producers are known for their dedication to craftsmanship and quality, offering you products that reflect the richness of the territory.



Tota la informació actualitzada al QR!

All the updated information is in the QR code!



Fons propi de La Ruta del Cister

Un viatge per viure la cultura a

La Ruta del Cister



Carquinyolis

Els carquinyolis són una especialitat típica i tradicional catalana originària de l'Espluga de Francolí. Es compon de farina, sucre i ametlla marcona seleccionada. S'elaboren formant un tronc aplanat que és tallat en llesques primes, les quals es torren per donar-los la textura seca i cruixent que els caracteritza.

Carquinyolis

These are a typical and traditional Catalan specialty originating from Espluga de Francolí. They are made from flour, sugar and selected Marcona almonds. The dough is shaped into a flattened log, which is then sliced into thin pieces and toasted to give them their distinctive dry and crunchy texture.



Fruita: pomes i peres

Les característiques orogràfiques i climatològiques de l'Urgell afavoreixen la producció de pomes i peres d'alta qualitat. Es cultiven diverses varietats de pomes, mentre que la pera, sota la DOP Pera de Lleida, inclou varietats com blanquilla, llimonera i conference.

Fruit: apples and pears

The orographic and climatic characteristics of Urgell favor the production of high-quality apples and pears. Several varieties of apples are cultivated, while the pears, under the DOP. Pera de Lleida, include varieties such as blanquilla, llimonera and conference.



Castanyes

La castanya és un fruit sec d'alt valor energètic, ric en vitamines i baix en greixos. La castanya de Vilanova de Prades és una de les més apreciades a Catalunya per les dimensions menudes i pel seu gust. Cada any a la tardor se celebra la Festa i Mercat de la Castanyada a Vilanova de Prades.

Chestnuts

The chestnut is a dried fruit of high energy value, rich in vitamins and low in fats. The chestnut from Vilanova de Prades is one of the most prized in Catalonia for its small size and flavor. Every autumn, the Chestnut Festival and Market is celebrated in Vilanova de Prades.



Pa

El pa de pagès es caracteritza per ser rodó, amb una crosta gruixuda i cruixent de color torrat i una molla tendra i alveolada. El procés de fermentació és llarg i l'aspecte visual és rústic. Són diversos els forns de la Conca de Barberà, l'Urgell i l'Alt Camp que elaboren pa artèsà sota la IGP Pa de Pagès Català.

Bread

Country bread is characterized by its round shape, thick, crunchy crust of a toasted color and a soft, aerated crumb. The fermentation process is long and its visual appearance is rustic. Several bakeries in Conca de Barberà, Urgell and Alt Camp produce artisanal bread under the IGP Pa de Pagès Català.



Fruits secs: nous, avellanes, ametlles i garrofa

Els fruits secs com nous, avellanes i ametlles, essencials a la dieta mediterrània pel seu valor nutricional, es troben al territori Cister i es poden consumir crus, torrats o salats. La garrofa, utilitzada per fer Farina com a substitut del cacau, s'ha recuperat a l'Alt Camp per elaborar productes agroalimentaris.

Nuts: walnuts, hazelnuts, almonds and carob

Nuts such as walnuts, hazelnuts and almonds, essential to the Mediterranean diet for their nutritional value, are found in the Cistercian region and can be consumed raw, roasted or salted. Carob, used to make Flour as a substitute for cocoa, has been revived in Alt Camp for the production of various agri-food products.



Coques de recapte

La coca de recapte és un plat tradicional de la cuina catalana, especialment popular a les comarques de Tarragona i Lleida. Es tracta d'una coca o base de pa coberta amb varietat d'ingredients, sovint verdures i hortalisses escalivades. També s'anomena coc de recapte. A Tàrrrega se celebra al maig la Firacoc.

Coca de recapte

Coca de recapte is a traditional dish from Catalan cuisine, particularly popular in the Tarragona and Lleida regions. It consists of a flatbread base topped with a variety of ingredients, often roasted vegetables. It is also referred to as "coc de recapte". In Tàrrrega, the Firacoc is celebrated in May.



Melmelades i mel

De mel i melmelades se n'ha elaborat des de sempre a les comarques de La Ruta del Cister. La gran varietat de flora es veu reflectida en la producció de mel, amb diversos sabors i textures. Les melmelades i confitures són de gran qualitat, elaborades de manera artesanal, usant fruites i hortalisses de l'entorn.

Jams and honey

Honey and jams have historically been produced in the regions along the Cistercian Route. The wide variety of flora is reflected in the honey production, offering different flavors and textures. The jams and preserves are of high quality, handcrafted using fruits and vegetables from the local area.



Cervesa

A les comarques de l'Alt Camp i la Conca de Barberà hi ha diverses empreses que elaboren cerveses. L'elaboració artesanal és el denominador comú de tots els productors de La Ruta del Cister. Són cerveses de fermentació alta, sense filtrar ni pasteuritzar, perquè se'n conservi tot el sabor.

Beer

In the regions of Alt Camp and Conca de Barberà, there are several companies that produce beer. Artisan production is the common denominator among all the producers along the Cistercian Route. These are high-fermentation beers, unfiltered and unpasteurized to preserve their full flavor.

la ruta del cister
info@larutadelcister.info

Tel. 977 861 232

info@larutadelcister.info

la ruta del cister
info@larutadelcister.info

Tel. 977 861 232

info@larutadelcister.info

la ruta del cister
info@larutadelcister.info

Tel. 977 861 232

info@larutadelcister.info



Mapa de turisme enogastronòmic

MAP OF ENOGASTRONOMIC TOURISM

Un Viatge d'infinite experiències

A JOURNEY OF INFINITE EXPERIENCES

LA RUTA DEL CISTER

ALT CAMP
CONCA DE BARBERÀ
URGELL



Vi i cava

Les comarques de la Ruta del Cister són conegudes per la seva producció de vi i cava. Els cellers ofereixen vins exquisits que es poden tastar i comprar. El territori engloba sis denominacions d'origen: DO Tarragona, DO Penedès, DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre i DO Cava.

Wine and cava

The counties of the Cistercian Route are known for their wine and cava production. The wineries offer exquisite wines that can be tasted and purchased. The region includes six designations of origin: DO Tarragona, DO Penedès, DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Costers del Segre and DO Cava.



Calçots

El calçot és el grill d'una ceba blanca, dolça i tendra, que feta a la flama viva és la base de la calçotada. A l'Alt Camp, el calçot de Valls es conrea seguint pràctiques tradicionals i manuals, i la IGP Calçot de Valls en certifica la qualitat i traçabilitat. A l'Urgell també es conrea el calçot.

Calçots

The calçot is the sprout of a white onion, sweet and tender, which, when grilled over an open flame, forms the base of the "calçotada." In Alt Camp, the calçot de Valls is grown using traditional and manual methods and the IGP Calçot de Valls certifies its quality and traceability. Calçots are also grown in Urgell.



Oli

L'oli d'oliva a La Ruta del Cister és un producte de gran qualitat. Les tres comarques destaquen per la seva producció d'oli d'oliva verge extra i l'arbequina n'és la varietat principal. A l'Urgell, s'hi produeix oli amb la DOP Garrigues, mentre que a la Conca de Barberà i l'Alt Camp es fa sota la DOP Siurana.

Olive oil

Olive oil along The Cistercian Route is a product of exceptional quality. The three regions are known for their production of extra virgin olive oil, with the arbequina being the main variety. In Urgell, olive oil is produced under the DOP Garrigues, while in Conca de Barberà and Alt Camp, it is produced under the DOP Siurana.



Torró

A Agramunt s'elabora torró de manera tradicional des de fa segles i té una IGP pròpia. Es caracteritza per la seva textura cruixent i el seu sabor intens d'ametlla. Els ingredients principals són ruits secs (avellanes o ametlles), mel, sucre o xarop de glucosa, pa d'àngel i clares d'ou.

Nougat

In Agramunt, nougat has been traditionally made for centuries and has its own Protected Geographical Indication (PGI). It is characterized by its crunchy texture and intense almond flavor. The main ingredients are nuts (hazelnuts or almonds), honey, sugar or glucose syrup, wafer and egg whites.



Xocolata

La xocolata d'Agramunt es caracteritza per ser elaborada de manera artesanal seguint mètodes tradicionals, com el torrati i la molla en calent del cacau. Es presenta en rajoles gruixudes i té una textura granulosa i consistent, elaborada a partir de cacau, sucre, farina d'arròs i essències com canyella o vainilla.

Chocolate

The chocolate from Agramunt is known for being handcrafted using traditional methods, such as roasting and hot grinding of cocoa. It comes in thick bars and has a grainy, firm texture, made from cocoa, sugar, rice flour and essences like cinnamon or vanilla.



Tòfona

La tòfona negra és un producte gastronòmic molt apreciat per l'aroma i el sabor intens en alta cuina. A la Conca de Barberà es recull tant de manera silvestre com en plantacions tofoneres en diversos punts de la comarca. A més, hi pots viure l'experiència de recol·lectar les tòfonas.

Truffle

The black truffle is a highly prized culinary product due to its intense aroma and flavor in haute cuisine. In Conca de Barberà, it is harvested both in the wild and in truffle plantations at various locations in the region. Additionally, you can experience truffle harvesting firsthand.



Embotits i Gall del Penedès

A la Conca de Barberà, l'Alt Camp i l'Urgell hi trobem nombroses carnisseries i xarcuteries que elaboren productes carnis derivats del porc i el pollastre de manera tradicional. En destaquen els embotits, les botifarres blanques i negres i la carn de pollastre. A l'Alt Camp tenim un productor de l'IGP Gall del Penedès.

Cured meats and Penedès rooster

In Conca de Barberà, Alt Camp and Urgell, there are numerous butcher shops and charcuteries that traditionally produce pork and chicken products. Notable among them are sausages, both white and black blood sausages and chicken meat. In Alt Camp, there is a producer of the IGP Penedès Rooster.



Formatges

A les comarques de La Ruta del Cister hi ha diverses empreses que elaboren formatges artesans. Es poden trobar formatges fets amb llet de vaca, ovella, cabra, o fins i tot barreges d'aquestes, cadascun amb les seves característiques distintives.

Cheeses

In the regions along the Cistercian Route, there are several companies that produce artisanal cheeses. You can find cheeses made from cow's, sheep's or goat's milk or even blends of these, each with its own distinctive characteristics.